Encontro de Saberes 2015 - XXIII Seminário de Iniciação Científica

ELABORAÇÃO DE PÃES DE FARINHA OBTIDA DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DA ABÓBORA (CURCUBITA MAXIMA)

VIVIANE APARECIDA PORTO DA SILVA (Autor), SILVIA MENDONCA VIEIRA (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Resumo:

No Brasil, toneladas de matéria orgânica são descartadas todos os anos, sendo que muitos destes resíduos possuem alto valor nutricional e poderiam ser utilizados na formulação de diversos produtos alimentícios. A abóbora moranga (Curcubita maxima), pertence à família Curcurbitaceae, possui amplo cultivo em todo o mundo e constitui-se em um vegetal de fácil acesso. Desta forma, o presente trabalho foi desenvolvido com a finalidade de utilizar o resíduo do processamento da abóbora moranga proveniente do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Ouro Preto para produção de uma farinha e aplicá-la em uma formulação de pão. Assim sendo, foram elaborados pães com substituição de 0%, 5%, 10% e 15% de farinha de trigo pela farinha obtida a partir das sementes e fiapos da abóbora (FSFA). As análises químicas da FSFA mostraram alta concentração de fibras insolúveis e de proteínas, sendo estas 43,26% e 24,56%, respectivamente. As análises físicas mostraram principalmente um aumento da dureza e da intensidade da cor amarela nos pães com maiores teores de FSFA, porém a formulação 5% apresentou menor dureza em relação a todas as formulações e menor gomosidade em relação aos pães com 10% e 15% de substituição. Conclui-se que em geral, o pão com 5% de substituição obteve melhores resultados e que as sementes e os fiapos de abóbora são resíduos muito ricos em nutrientes, especialmente proteínas e fibras. Desse modo, a substituição de parte da farinha de trigo por FSFA é uma forma de melhorar o valor nutricional dos alimentos à um baixo custo

Publicado em:

- Evento:Encontro de Saberes 2015
- Área:CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea:CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS